

Essigfaß

Bestell-Nr. 29844

Gebrauchsanleitung und Produktinformation

Was ist Essig?

Essig ist eine verdünnte Lösung von Essigsäure in Wasser, die durch die natürliche Vergärung von verschiedenen alkoholhaltigen Flüssigkeiten wie Wein, Most, oder Sherry mit Essigbakterien entsteht. Im Fachjargon nennt man dieses Gärungsprodukt auch Gärungsessig. Da sich als Grundsubstanz viele alkoholhaltige Flüssigkeiten eignen, kommt es zu der großen Sortenvielfalt und zu den zahlreichen Aromen, durch deren geschickte Auswahl und gezielte Verwendung eine Gourmetküche gekennzeichnet ist.

Die Entstehung von Essig

Der französische Forscher Louis Pasteur (1822-1895) wies nach, daß es sich bei der Essigherstellung um einen biologischen Vorgang handelt: Die aeroben - luftatmenden - Bakterien der Gattung Acetobacter setzen sich an den Nährstoffen auf der Oberfläche einer leicht alkoholischen Flüssigkeit fest und vermehren sich zu einem gallertartigen Mikroorganismus, der Essigmutter.

Die Entstehung von Essig umfaßt zwei aufeinanderfolgende Gärungen: die Alkoholgärung und die Essigsäuregärung. Bei der Alkoholgärung verwandeln natürliche, in der Luft oder auf Früchten (z.B. Trauben) oder Pflanzen (z.B. Getreide) vorhandene Hefen den Zuckergehalt in Alkohol. Dieser Alkohol dient den Essigbakterien als Nahrungsvorrat. Die Bakterien nehmen den Alkohol in ihr Zellinneres auf und setzen ihn zu Essigsäure um. Dabei vermehren sie sich fortwährend.

Die verschiedenen Essigsorten

Branntweinessig: farblos

Echter Weinessig: 100% Weißwein, seltener Rotwein; fein säuerlicher Weingeschmack, Säuregehalt ca. 6%.

Weinessig: Eine Mischung aus Wein- und Branntweinessig, Anteil an Echtem Weinessig ca. 20% oder 40%, das Mischverhältnis ist üblicherweise angegeben.

Obstessig: Vor allem aus Äpfeln und Apfelwein (Säuregehalt ca. 5 %), aber auch mit Himbeeren aromatisierter Weinessig, und Roter und Weißer Traubenessig.

Des weiteren gibt es u.a. Rosinenessig, Malzessig, Sherryessig, Bieressig und die sogenannten aromatisierten Essige. Aromatisierter Essig besteht in der Regel aus Echtem Weinessig, Weinessig oder Branntweinessig, denen Gewürze, Kräuter, Früchte, Fruchtsäfte oder andere Aromaträger zugesetzt werden.

Einige Tips für selbstgemachten Essig

Guter Essig ist (je nach Farbe des Weines) goldgelb, duftet frisch, fruchtig und feinwürzig.

Seinen Geschmack testen Sie am besten, indem Sie ein paar Tropfen auf den Handrücken geben und probieren. Der Essig sollte die Grundnote des verwendeten Weines bewahrt haben und weder scharf noch „muffig“ schmecken.

Selbstgemachter Essig ist lichtscheu, bewahren Sie ihn daher an einem dunklen Ort auf oder verwenden Sie dunkle Flaschen oder Gläser. Gefäße aus Metall, Keramik oder Emaille eignen sich nicht zur Aufbewahrung, sie verändern den Eigengeschmack.

Wärme schadet dem Essig, er bekommt dann einen unangenehm muffigen oder scharfen Geruch und das feine Aroma geht verloren. Bewahren Sie ihn an einem kühlen Ort auf.

Selbstgemachter Essig ist ungefähr zwei Jahre haltbar, angebrochene Flaschen erleiden durch die Luftzufuhr schnell Aromaverluste.

Wer wenig verbraucht, sollte nur 0,5-Liter-Flaschen verwenden.

Informationen zur Zubereitung

Die Zubereitung von Essig im Haushalt ist nicht ganz so einfach wie die Weinherstellung. Essigbakterien reagieren empfindlicher auf Temperaturschwankungen als Hefezellen, die den Zucker in Alkohol umwandeln. Bei der Essigzubereitung muß eine Temperatur von 25 - 30 °C konstant eingehalten werden. Treten stärkere Temperaturschwankungen auf, kann es zur Unterbrechung der Essigbildung kommen und es dauert wieder eine lange Zeit, bis sich die Bakterien regenerieren.

Um möglichst viel Sauerstoff aufnehmen zu können, siedeln sich die Essigbakterien an der Oberfläche der Flüssigkeit an. Sie bilden eine gallertartige Haut, die Essigmutter. Die Essigmutter kann über längere Zeit immer wieder neuen Essig produzieren. Voraussetzung ist, daß sie auf den richtigen Nährboden, nämlich verdünnten Alkohol, gelegt wird.

Wenn die Essigmutter sehr groß geworden ist, können Sie sie teilen. Ab und zu sollte die Essigmutter mit klarem Wasser abgespült werden.

Essig wird aus Obst-, Frucht- oder Traubenweinen hergestellt, die einen Alkoholgehalt zwischen 11-12 Vol.% haben. Diese Getränke sollten möglichst nicht oder nur wenig geschwefelt sein, da dies die Essigbakterien schwächt und die Umwandlung von Alkohol in Essigsäure stark verzögert oder gar verhindert.

Wir empfehlen, Weine mit einem hohem Restzuckergehalt, wie Auslese oder Qualitätswein, in einem Topf kurz auf 60 °C zu erhitzen. Bei diesen Weinen kann es sein, daß die Alkoholgärung noch nicht abgeschlossen ist und dadurch die Essigsäuregärung gestört wird. Lassen Sie den Wein anschließend wieder auf Raumtemperatur abkühlen. Erwärmen Sie den Wein nicht über 60 °C, ab dieser Temperatur verflüchtigt sich der Alkohol.

Essigzubereitung mit dem Essigfaß

Spülen Sie das Essigfaß vor jeder Benutzung gründlich aus.

Bevor Sie den Hahn in das Essigfaß einsetzen, sollten Sie den Kork in lauwarmem Wasser einweichen. Dann den Hahn vorsichtig mit einer drehenden Bewegung in die dafür vorgesehene Öffnung einführen, um zu verhindern, daß der Stopfen eingedrückt wird, zerbricht oder undicht wird.

Geben Sie einen Liter vorbereiteten Wein in das Essigfaß und geben Sie ca. 100 ml Essigbakterien dazu. Verschließen Sie das Faß mit dem Deckel. Der lose aufliegenden Deckel gewährleistet die notwendige Luftzirkulation im Gefäß. Erst wenn genügend Sauerstoff vorhanden ist, nehmen die Essigbakterien den Alkohol auf und verwandeln ihn in Essigsäure.

Stellen sie das Faß warm, z. B. neben eine Heizung.

Das Faß sollte nicht ganz gefüllt werden, da der Wein einmal täglich umgeschwenkt werden muß, hierdurch wird eine gleichmäßige Sauerstoffverteilung gewährleistet. Hierzu nehmen Sie beim Schwenken vorsichtigshalber den Deckel des Essigfasses ab.

Nach ein bis zwei Wochen können Sie mit einem Liter des gleichen Weines auffüllen, nach weiteren ein bis zwei Wochen wiederum.

Sobald der Essig das gewünschte Aroma bzw. die gewünschte Säure aufweist, zapfen Sie ihn in ein anderes Glasgefäß ab, filtern und verfeinern ihn.

Die Verfeinerung zum Endprodukt

Damit der Essig lagerfähig bleibt, filtrieren Sie ihn durch einen Kaffeefilter oder ein Tuch.

Die Zugabe von Kräutern, Gewürzen, Essenzen und anderen aromatisierenden Zutaten sowie die Mischung zweier Essigsorten, z.B. von Wein- und Branntweinessig, erfolgt unmittelbar nach der ersten Filtration.

Die Qualität der Essige aus aroma- und nährstoffreichen Rohmaterialien wie Obst- und Weinessigen wird durch eine erneute Lagerung nach dem Zusatz von Gewürzen wesentlich verbessert. Die zugesetzten Aromastoffe entfalten erst dabei ihr volles Aroma.

Nach der Lagerung wird der Geschmack kontrolliert und der Essig nochmals gefiltert.

Abschließend füllen Sie den Essig in sterile Glasflaschen um und verschließen diese luftdicht mit einem abgekochten Naturkorken - derart verpackt ist er auch ein ideales Geschenk.

Rezepte

Estragonessig

Frisch gepflückte Estragonblätter in eine Flasche mit weiter Öffnung oder in ein großes Glas mit Schraubverschluß geben.

Nach Belieben einige geschälte Schalotten, ein bis zwei möglichst frische Lorbeerblätter, ein paar schwarze Pfefferkörner und ein wenig Nelkenpfeffer hinzufügen. Mit Echtem Rot- oder Weißweinessig aufgießen, fest verschließen und drei Wochen lagern. Anschließend durch ein Tuch in eine Schüssel seihen, dabei möglichst viel Flüssigkeit herauspressen. Den so gefilterten Essig in eine sterilisierte (dunkle) Flasche gießen und einen frischen Estragonzweig hineinstecken. Dieser sollte völlig mit Essig bedeckt sein, da er sonst schimmeln kann.

Die Flasche muß gut verschlossen werden. Am besten mit einem frischen Korken, der in kochendem Wasser sterilisiert wurde. Den Korken vorsichtig in die Flaschenöffnung drücken.

Estragonessig eignet sich hervorragend für Vinaigrettes, helle Saucen und ist ein unverzichtbarer Bestandteil der berühmten Sauce Béarnaise.

Wenn Sie den Essig statt mit Estragon mit einer frischen Kräutermischung aus Thymian, Rosmarin, Oregano, Bohnenkraut und Basilikum versetzen, erhalten Sie einen provenzalischen Kräuteressig.

Wenn Sie es lieber schärfer mögen, können Sie den Essig mit Chilischoten, gehackten Knoblauchzehen oder Meerrettichraspeln würzen.

Rezept Pfeffer-Essig

Drei Boskop-Äpfel putzen, schälen und in Würfel schneiden. Mit 3 Eßl. schwarzen Pfefferkörnern in eine Literflasche geben, die mit 0,75 Litern bestem Weinessig (rot oder weiß) aufgefüllt wird.

Drei Wochen an einem warmen Ort ziehen lassen, durch ein Tuch gießen und in eine Flasche füllen.

MANUFACTUM.